

Entrées et desserts à l'assiette. Certains plats sont réalisés par notre restaurant partenaire et servis sous forme de bocaux frais.

**Menu unique à commander 10 jours avant votre arrivée.**

## Menu

### ENTRÉES

- Assiette de saumon fumé
- Quiche lorraine et sa salade
- Quiche chèvre tomates et sa salade
- Quiches épinard chèvre
- Quiche Saint-Jacques petits légumes et sa salade
- Salade de poulet pané crudités (salade, poulet pané, tomates et œufs)
- Salade parisienne (salade, dés de jambon, emmental, tomates, œufs, croûtons)
- Salade César poulet (salade, pâtes, poulet, maïs, œufs, tomates)
- Salade printanière (salade carottes, betteraves, tomates, concombres, maïs, radis, œufs)
- Wraps poulet pané
- Wraps Jambon Boursin

### PLATS

- Cuisse de canard en parmentier (plat bocaux traiteur frais)
- Rougail saucisse de Dinan et son riz blanc (plat bocaux traiteur frais)
- Cassolette de saumon et ses légumes (plat bocaux traiteur frais)
- Pâtes au poulet champignons
- Pâtes lardons cheddar
- Pâtes chèvre pesto

### DESSERTS

- Salade de fruit frais
- Fromage blanc et sa confiture au choix
- Tartes aux fruits frais de saison
- Éclair au chocolat
- Tarte aux pommes
- Flan

